



Couleur : Rouge

Appellation : Crème de Cassis

Type de produit : Origine Québec

Pays : Canada

Région viticole : Québec / Île d'Orléans

Nom du propriétaire : Catherine & Anne Monna

Vinification : Foulage. Infusion à chaud. Fermentation partielle. Filtration par gravité. Chaptalisation. Fortification.

Aspect visuel : Grenat sombre.

Aspect gustatif : Saveurs de cassis et de pâtisserie naviguent avec élégance sur sa texture onctueuse.

Aspect olfactif : Confiture de cassis, fruits rouges (framboise principalement) et légèrement poivrée.

Accord vin et mets : Excellente dans la fabrication de cocktails tel le fameux kir ou gin-tonic. Se boit aussi, à l'apéro, en digestif, sur glace et fait sensation sur les desserts, spécialement la crème glacée vanille.

Revue de presse :

Rachel Sutherland, Bernadette Pamplin, Eric Zwiebel MS et Stephen Kennard, Club Oenologique, May 2022

A gentle nose. The perfect mix of blackberry and raspberry, the harmony of tart and sweet is integrated beautifully to take the palate on a journey. Big bold berry flavours that show personality through the mouth coating and vibrant texture.

<https://cluboenologique.com/product/cassis-monna-filles-creme-de-cassis-liqueurs-canada-750/>

SAQ, La Presse, Dec 2020

Vins et spiritueux : un temps des Fêtes 100 % local

Produit phare du liquoriste de l'île d'Orléans, cette crème de cassis au pourpre éclatant ajoute saveur et couleur à vos cocktails. La crème de cassis de la maison Monna & Filles transformera un vin mousseux de chez nous en kir royal 100 % québécois. D'une grande polyvalence, elle se déguste de l'apéro - seule et sur glace - jusqu'au dessert : ses notes acidulées de petits fruits rehausseront par exemple une crème glacée ou un gâteau vanillé.

<https://www.lapresse.ca/xtra/2020-12-07/saq/vins-et-spiritueux-un-temps-des-fetes-100-local.php>

Marie-Claude Lortie, La Presse, Jul 2019

Qu'on s'y arrête pour un repas, une glace, ou juste pour acheter des bonbons ou de la crème de cassis, Cassis Monna & filles propose une pause toujours sympathique juste à l'entrée de l'île d'Orléans. Il y a même un économusée de la liquoristerie où l'on apprend comment se préparent les crèmes de cassis et les autres alcools fins dérivés du cassis produit par la maison. Fondée par Bernard, le père des deux pilotes actuelles, Catherine et Anne Monna, et lui-même issu d'une longue lignée de liquoristes français, la maison met de l'avant un savoir-faire unique au Québec. Au café, on met en vedette le cassis, qu'il soit là pour aromatiser une moutarde ou une confiture d'oignons.

http://plus.lapresse.ca/screens/d43ca8ef-40ad-404f-a31a-f51e2a1d1ae2__7C___0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal%20Share&utm_content=Screen